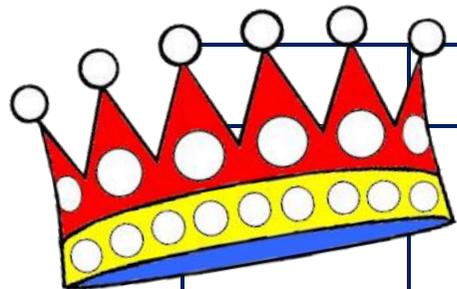


Menu du 5 au 9 janvier 2026



| | Lundi | Mardi  | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|---------------|---|---|--|---|--|
| Midi | Quinoa bio en salade  10,12 Filet de cocotte grand mère 1 Cotes de blettes à la crème 7 Pommes | Celeri remoulade 7,9,10,12 Riz bio cantonnais Carottes  Œufs 3 Petits pois champignons Bananes | Macédoine de légumes 10,12 Filet de colin sauce moutarde 1,4,7,10,12 Ebly bio créole  1,7 Clémentines | Poireaux à la vinaigrette 10,12 Hachis parmentier Bœuf FR 7  Poires | Pommes de terre en salade 10,12 Colin en papillote 4 Gratin de courges  1,7 Oranges |
| Gouter | Galettes bretonnes 1,3 Petits suisses Banane | Biscotte 1  Fromage blanc Bio 7  Compote | Yaourt nature 7 Galette des rois aux amandes 1,7,8 | Semoule au lait Bio 1,7  Compote  | Fûtes 1 Chocolat Yaourt nature bio |
| Bébé | Poulet poché Purée de courgettes Floraline 1 | Œufs durs mixés 3 Purée de carottes Polenta bio  | Colin poché 4 Purée de pommes de terre Purée de haricots verts | Bœuf poché Purée de brocolis Semoule 1 | Colin poché 4 Purée de courges Purée de pommes de terre |

Liste des allergènes



Provenance des viandes :
Bœuf /veau : Hautes-Alpes ou France
Porc : Hautes-Alpes
Agneau : Hautes-Alpes ou France
Volaille : France



GALETTE DES ROIS